

Fotoblad



Amuse: **Crème brûlée van eendenlever**



Soep: **Bisque van garnalen en een loempia met rode poon/garnalen vulling**



Tussengerecht: **Gebakken grietfilet met serranoham**



Sorbet: **Armagnac sorbet**



Hoofdgerecht: **Chateaubriand met sjalot en rode port**



Nagerecht: **'Irish coffee' fantasie**



Menu

Met dank aan de: 1^{ste} vrijdag Dames Brigade

Crème brûlée van eendenlever



Bisque van garnalen en een loempia met een
rode poon/garnalen vulling



Gebakken grietfilet met serranoham



Armagnac sorbet



Chateaubriand met sjalot en rode port



‘Irish coffee’ fantasie



▣ **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere *Brigade-sterkte* zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten *aangepast* (lees: in mindering gebracht) worden bij het klaarzetten. Sommige producten zullen er gewoon voor 14 personen liggen! Uw **Chef** zal u hierbij helpen.

☞ **Berekening hoeveelheid:** vloeistoffen en/of ingrediënten in de receptuur : **14**.

Dan: x aantal **Brigade personen** = de *te gebruiken* hoeveelheid.

☞ ● (rode punt) Verwijst naar een *bewerking of ingrediënt* eerder gebruikt in de receptuur of het gerecht.

☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar *oven-, sous-vide en/of BBQ gebruik*: dus éérst aanzetten !

☞ ① (omringde cijfer) Verwijst naar de wetenswaardigheden in de CCN-Kook mu(s)t(s)jes ... (zie achterin deze receptuur)



Crème brûlée van eendenlever

Amuse

Benodigheden



Bereidingswijze

Mokka kopje + langwerpige bordjes gebruiken.

Zet 14 mokka kopjes + 14 langwerpige bordjes op de werkbank klaar.

400 gr. eendenlever
5 dl. room
1 dl. witte port
6 eierdooiers
zout, peper uit de molen



Crème brûlée van eendenlever

Maak de **eendenlever** schoon door bloed en de peesjes te verwijderen. Snijd de lever klein.

- Verwarm een oven voor tot 150° C.

Verwarm de **room** met de **witte port** in een pannetje, zonder deze te laten koken (85°C.)! Voeg de schoon-gemaakte, kleine stukjes eendenlever toe en laat de lever in het room/port mengsel smelten.

Neem het pannetje dan van het vuur. Klop de **eierdooiers** los en voeg deze, al kloppend, aan het room/lever mengsel toe. Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Verhit het nu tot 65-70° C.

Haal het pannetje van het vuur en pureer het geheel met een staafmixer. Druk het door een fijne bolzeef.

Verdeel de crème brûlée over de mokka kopjes en zet die in een ovenschaal. Vul de schaal met kokend water en zet deze au-bain-marie in de voorverwarmde oven. Laat ze 20 minuten gaan. Laat ze dan ca. 1 uur in de grote koeling afkoelen.



Serveren

Bestrooi de bovenkant van de afgekoelde **crème brûlée kopjes** met een dun laagje **rietsuiker** en laat dit met een brûlée brander kort karameliseren.

Halveer elke **vijg**. Zet een kopje crème brûlée op het langwerpige bordje. Garneer elk bordje met een ½ vijg, 1 **takje** of wat losse **rode bessen**, **2-3 frambozen** en wat **cress blaadjes**.

- 14 crème brûlée kopjes
(zie boven)
wat rietsuiker
6 vijgen
1 bakje rode bessen
1 bakje frambozen
1 bakje cress

Bisque van garnalen en een loempia met een rode poon/garnalen vulling

Soep

Benodigdheden



Bereidingswijze

Soepbord gebruiken.

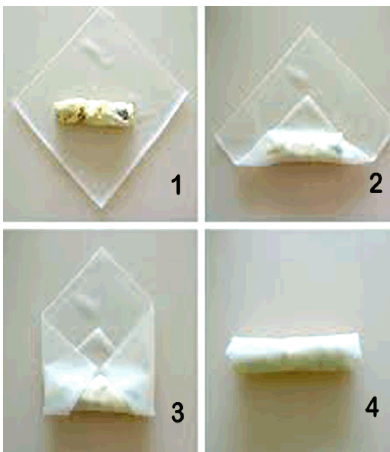
Zet 14 soepborden in de warmkast.

- 70 gr. boter
- 1 flinke ui, kleingehakt
- 100 gr. winterwortel, kleingehakt
- 1 prei, kleingesneden
- 2 vleestomaten, zonder pitjes
- 1 kilo garnalenpulp
- 40 cl. Franse cognac
- 2 dl. droge, witte wijn
- 1 kleine blikjes tomatenpuree
- 10 witte peperkorrels (geplet)
- 2 laurierblaadjes
- 1 afgestr. theel. oregano
- 1 afgestr. theel. dille
- 10 jeneverbessen
- 30 gr. bloem, gezeefd
+ 1 dl. water
- 1 liter water
- 2 visbouillonblokjes
- 4 takjes peterselie



Bisque van garnalen en een loempia met rode poon/garnalen vulling

Smelt voor de *garnalen bisque* de **boter** op een matig vuur in een grote pan. Fruit hierin de klein gehakte **ui**, **winterwortel** en **prei** aan. Voeg de in stukken gesneden **vleestomaat** en de **garnalenpulp** toe. Zet alles in ca. 30 minuten op een matig vuur aan. Stamp de pulp regelmatig goed aan om de sappen eruit te persen en zoveel mogelijk geur én smaak te laten vrijkomen. Neem de pan van het vuur, en onder de afzuigkap vandaan, en flambeer de massa met de **Franse cognac**. Laat deze volledig uitbranden. Schep de massa dan in een soeppan en zet die op het vuur. Voeg de **witte wijn**, **tomatenpuree**, **peperkorrels**, **laurierblad**, **oregano**, **dille** en **jeneverbessen** toe. Roer de gezeefde **bloem** met **1 dl. water** tot een glad papje. Roer dit door de garnalen massa. Breng het, *al roerend* aan de kook. Voeg **1 liter water** toe. Breng de massa weer aan de kook. Voeg de **visbouillonblokjes** en de **peterselie takjes** toe en laat het, op een laag vuur, maximaal 30 minuten gaan (*als de soep té lang trekt, of doorkookt, wordt ze bitter: regelmatig proeven!*) Druk de soep dan *stevig* door een pureeknijper. **Z.O.Z.**



Loempia's vouwen (zie pag. 5)



2 dl. room
2 eetl. Franse cognac
Worcestershiresaus ①
zout, peper uit de molen

300 gr. rode poon filets
200 gr. Hollandse garnalen
2 eiwitten
5 dl. room
zout, peper uit de molen
14 loempiavelletjes

1 flinke ui, kleinesneden
wat zonnebloemolie
300 gr. risotto rijst
2 dl. witte wijn
1 liter water
2 visbouillonblokjes
100 gr. parmezaanse kaas, geraspt
zout, witte peper uit de molen

- 14 risottokoekjes (zie boven)
 - 14 loempiaatjes (zie boven)
 - bisque van garnalen (zie boven)
- 1/4 bosje bieslook, kleingeknipt
(eventueel)

Zeef ze dan nog eens!

Breng, net voor het uitserveren, de soep weer aan de kook. Roer er dan, van het vuur af, de **room** en **Franse cognac** door. Breng ze op smaak met enkele druppels **Worcestershiresaus**, **zout** en **peper** uit de molen.

Ontdoe voor de *loempia vulling* de **rode poon filets** van haar vel én graatjes (*er moet géén rood 'tussenvel' meer aan de filet zitten, dus alléén wit visvlees gebruiken*). Draai van het rode poon vlees en de **Hollandse garnalen** een glad mengsel in de keukenmachine. Voeg dan, beetje bij beetje, de **room** toe en breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Laat het mengsel vervolgens *door en door* koud worden. Maak van de **loempiavelletjes** en het poon/garnalen mengsel (*met een spuitzak + kartelmondje*) 14 vingerdikke loempiaatjes van ca. **8 cm.** lang en zet die, tot gebruik, koel weg.

Fruit voor het *risotto koekje* de kleingesneden **ui** in wat **zonnebloemolie** aan. Voeg de **risotto rijst** toe en laat die enkele minuten, onder voortdurend roeren, in de pan garen, tot de rijst doorschijnend wordt. Blus het met de **witte wijn** af. Voeg dan het **water** met de **visbouillonblokjes** toe. Blijf nu roeren tot het vocht geheel door de rijst geabsorbeerd is. Voeg dan de geraspte **parmezaanse kaas** toe. Breng de risotto, zo nodig, op smaak met **zout**, **witte peper** uit de molen.



Serveren

- Verwarm een frituur voor tot 180° C.

Pers met behulp van een rechthoekig vormpje en een passende stamper **1 'risottokoekje'** (*ca. 6 mm. dik*) op de bodem van elk warm soepbord.

Frituur de **loempiaatjes** in de voorverwarmde frituur.

Verwarm de **garnalenbisque**. Snijd de gebakken loempiaatjes in drieën en zet de stukjes rechtop naast elkaar op het 'risottokoekje'. Serveer de borden uit op de tafel. Schenk de hete garnalenbisque in een schenkan en schenk de soep aan tafel voorzichtig, tot nét tegen de bovenkant van het risottokoekje, in elk bord uit.

Strooi (*eventueel*) wat kleingeknipte **bieslook** over de soep.



Gebakken grietfilet met serranoham

Tussengerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Langwerpige borden gebruiken.

Zet 14 langwerpige borden in de warmkast.

7 plakken serranoham

- Verwarm een oven voor tot ca. 150° C.



Gebakken grietfilet met serranoham

Snijd de plakken **serranoham** in de lengte doormidden. Bak ze in ca. 10 minuten, op een met bakpapier beklede bakplaat, in de (*kleine*) voorverwarmde oven nét krokant (*let op: dit kan snel gaan!*).

750 gr. spitskool
45 gr. boter
1 potje visfond
1 potje gevogeltefond
3 mespuntjes saffraanpoeder
1 ½ dl. room

Snijd de **spitskool** in dunne reepjes. Stoof de spitskool in ca. 5 minuten, al omscheppend, gaar in de **boter** en de **visfond**. Giet het dan af. Bewaar het kookvocht. Doe voor *de saus* het kookvocht in een pannetje, samen met de **gevogeltefond**, **saffraanpoeder** en de **room**. Kook dit tot ca. 2 dl. in. Houd de saus warm.

14 grietfilets van elk 50 gram
zout, witte peper uit de molen
45 gr. boter + wat olijfolie

Bestrooi de **grietfilets** met **zout** en **witte peper** uit de molen. Bak ze in de **boter** en wat **olijfolie** mooi aan.

- spitskool (zie boven)
- 14 plakjes gebakken serranoham
- 14 grietfilets (zie boven)
- 200 gr. Hollandse garnalen
- saus (zie boven)
 - 1 bakje rode tomberries (diameter 0,5 tot 1 cm.)



Serveren

U moet nu snel werken! Warm de **spitskool** op en verdeel die in hoopjes over de warme borden. Leg op elk hoopje 1 plakje **gebakken serranoham**. Leg daarop een **grietfiletje**. Voeg de **Hollandse garnalen** aan de **saus** toe en warm het even op. Schep de garnaaltjes op het grietfiletje en druppel wat extra saus er om de spitskool. Garneer het met **4** (*eventueel opgewarmde*) **tomberries**.



Armagnac sorbet

Sorbet

Benodigdheden

Champagne coupes gebruiken.

7 dl. water
350 gr. suiker
35 gr. glucose
2 dl. droge, witte wijn
1 dl. Armagnac
1 eiwit, stijfgeslagen

14 muntblaadjes



Bereidingswijze

Zet 14 champagne coupes in de vriezer.

Doe voor de **suikersiroop** het **water** met de **suiker** en de **glucose** in een pannetje en breng het aan de kook. Als de suiker opgelost is het geheel nog 3 minuten laten koken. Giet de **droge, witte wijn** en de **Armagnac** in de kokende siroop en neem het pannetje van het vuur. Dek het af en laat het afkoelen. Draai er, tegen het uitserveren, een mooi sorbetijs van.

Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen **eiwit** toe.



Armagnac sorbet



Serveren

Schep het ijs in de koude champagne coupes en garneer het met een **muntblaadje**.

Chateaubriand met sjalot en rode port

Hoofdgerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Grote of ovale bord gebruiken.

Zet 14 grote of ovale borden in de warmkast.

- 100 gr. winterwortel, in blokjes
- 100 gr. vers vet spek, in blokjes
- 1 grote ui, in blokjes
- wat olijfolie
- 20 gr. tomatenpuree
- 4 dl. runderfond
- 1 bouquet garni
- 2 stelen bleekselderij, in blokjes
- 2 tenen knoflook, geplet
- 20 gr. bloem
- 20 gr. boter



Chateaubriand met sjalot en rode port

Snijd voor de Spaanse saus de **winterwortel**, **vers vet spek** en de **ui** in kleine blokjes. Bak het spek in zeer weinig **olijfolie** en voeg vervolgens de winterwortel en ui toe. Bak het geheel tot de ui lichtbruin is. Giet al het vet af, voeg de **tomatenpuree** toe en stook het met de groenten kort mee. Voeg de **runderfond**, **bleekselderij** en **knoflook** toe. Meng de **bloem** door de **boter** (= *beurre manié*) en voeg dit bij de saus. Laat nu alles, onder voortdurend roeren, ca. 10 minuten goed doorkoken. Passeer de saus.

- 180 gr. sjalot
- wat boter
- 2 dl. rode port
- zout, witte peper uit de molen
- 75 gr. koude boter, in blokjes

Snijd de **sjalot** zéér fijn en stook deze licht aan in wat **boter**. Voeg de **rode port** toe en laat het zachtjes tot 2/3 inkoken. Doe dit bij de Spaanse saus (*zie boven*). Verwarm deze nog even en breng ze, zo nodig, op smaak met **zout** en **witte peper** uit de molen.

Net vóór het uitserveren de warme saus met de blokjes **koude boter** monteren.

- 200 gr. verse spinazie
- 30 gr. boter
- 40 gr. sjalot, kleingesneden

- Verwarm een oven voor tot 120° C.

Was voor de *gevulde tomaatjes* de **spinazie** en blancheer ze kort en spoel ze koud. Giet ze af en droog ze. Stook de gedroogde spinazie en de **boter** en de kleingesneden **sjalot**. **Z.O.Z.**



7 tomaatjes van ca. 50 mm Ø
olijfolie
wat grof zeezout

2 mooie courgettes
150 gr. oesterzwam
40 gr. boter
50 gr. fijngehakte sjalot
zout, peper uit de molen
1/4 bosje bieslook, fijngeknipt

14 kleine stronkjes witlof
(chiconnettes)
klont boter + 2 eetl. water
zout, witte peper uit de molen
nootmuskaat

300 gr. pastinaak
melk
25 gr. witte chocolade druppels
2 dl. room
zout, witte peper uit de molen

1,4 kilo chateaubriand
zout, peper uit de molen
150 gr. boter

- 14 halve tomaatjes (zie boven)
- 14 chiconnettes (zie boven)
- 14 courgettebakjes (zie boven)
- pastinaakpuree (zie boven)
- Spaanse saus (zie boven)
- chateaubriand (zie boven)

Was de **tomaatjes**, halveer ze en maak ze leeg. Leg ze omgekeerd op keukenpapier om uit te laten lekken. Vul ze kort voor het uitserveren met de spinazie en warm ze in een oven van 80° C. op.

Canneleer (= van groeven voorzien) de schoongemaakte **courgettes** en snijd ze in stukken van 5 cm. lengte. Hol de stukken met een Parisienne-boortje voor 3/4 uit. Blancheer de courgette stukken kort en spoel ze koud. Zet ze omgekeerd op keukenpapier om uit te laten lekken. Maak de **oesterzammen** schoon en snijd ze in kleine stukjes. Bak ze in de **boter** met de fijngehakte **sjalot**. Breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Laat ze afkoelen en meng er de fijngeknipte **bieslook** door. Zet het, tot gebruik, apart. Kort voor het uitserveren de lauwwarme courgettes vullen met het oesterzwammengsel.

Verwijder, zo nodig, het buitenblad van de **chiconnettes** en snijd voorzichtig het bruine onderkantje weg. Bak de chiconnettes met de **boter**, **water**, **zout**, **witte peper** uit de molen en **nootmuskaat** even aan en neem de pan van het vuur. Leg er, net voor het uitserveren, een beboterd vel bakpapier op en stoof ze even beetgaar.

Schil voor de *pastinaakcrème* de **pastinaak**, snijd ze klein en giet er zoveel **melk** op dat ze net onderstaan. Kook ze in ca. 13 minuten gaar (*controleren*). Giet het dan af. Smelt de **witte chocolade druppels** in de **room**. Voeg dit bij de stukjes pastinaak en draai er in een keukenmachine een mooie "pastinaakzalf" van. Druk het door een fijne zeef en breng het met **zout** en **witte peper** uit de molen op smaak.

- Verwarm een oven voor tot 180° C.

Kruid de **chateaubriand** aan alle kanten met **zout** en **peper** uit de molen. Bak het vlees, om en om, bruin aan in de **boter**. Leg het dan in een ovenschaal, prik tot het midden van het vlees een vleestemperatuurmeter en bak het vlees in de voorverwarmde oven af tot een kerntemperatuur van 52° C. Haal het vlees er dan uit en laat het, ingepakt in aluminiumfolie rusten.



Serveren

Maak ondertussen de halve **tomaatjes**, **chiconnettes** en de **courgettes** (*met het oesterzwammengsel*) warm in een oven van 80° C. Verwarm ook de **pastinaakpuree** en de **Spaanse saus**. Doe de pastinaakpuree in een spuitzak. Snijd de **chateaubriand** in 14 mooie plakken. Schep wat Spaanse saus op een bord. Leg daar een plak chateaubriand in. Garneer het nu met een half tomaatje, een chiconnette en een gevuld courgettebakje. Spuit er 2 dotjes pastinaakpuree bij.



'Irish coffee' fantasie

Nagerecht

Benodigheden

Middelmaat koud bord gebruiken.

280 gr. bloem
210 zachte boter
(kamertemperatuur)
140 gr. witte basterdsuiker
3 gr. zout
3 gr. vanillesuiker
bloem, om te bestrooien
14 bakringen van 6 ½ cm. Ø



Bereidingswijze

Zet 14 borden in de grootte koeling.



'Irish coffee' fantasie

● Verwarm een oven voor tot 160° C.
Zef voor de *zandgebak bodem* de **bloem** en de **witte basterdsuiker**. Meng dit samen in een deegkom met het **zout** en de **vanillesuiker**. Voeg de zachte boter in vlokken bij het mengsel en kneed alles tot een homogene bal. Strooi **bloem** op het werkblad en wrijf de deegroller ook in. Rol het deeg tot een dikte van ½ cm. uit. Druk de bakringen van 6 ½ cm. in het deeg en zet de ringen mét het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat (*de ringen gaan mee de oven in*). Maak van het overgebleven deeg weer een bal. Rol die weer uit en steek er rondjes van 4 ½ cm. Ø uit. Leg deze ook op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif beide bakplaten in de voorverwarmde oven en bak het deeg in 10 tot 15 minuten gaar en licht bruin. Haal de bakplaten uit de oven en laat ze ca. 5 minuten afkoelen. Haal met behulp van een paletmes de ringen met de koekjes van het bakpapier (*laat de ringen om de koekjes zitten*). Laat alle koekjes verder op een vlakke ondergrond afkoelen.

20 gr. blaadjes gelatine
1,1 dl. water
400 gr. suiker
1,1 dl. Irish whisky
mokkaextract (afgekoeld)

Week voor de *'Irish coffee'* de blaadjes **gelatine** in ruim koud water.

Doe de **1,1 dl. water** met de **suiker** in een pannetje en laat het op 90° C. oplossen. Haal het pannetje van het vuur en los er de uitgeknepen gelatine in op. Laat het tot een eenheid smelten. Voeg nu de **Irish whisky** en het **mokkaextract** (*1 dubbele piston onder een enkel kopje espresso in een koffiekopje laten lopen*) toe.

Z.O.Z.



- 7 dl. room
- 14 “koekringen”
- 70 gr. abrikozenjam

Voor 1 liter vanille roomijs:

- 6 eierdooiers
- 100 gr. suiker
- 3 dl. volle melk
- 5 dl. room
- 50 gr. vanillesuiker

- 280 gr. pure chocolade
- 300 gr. witte chocolade druppels
- 1 ½ reep morkachocolade

- 3 ½ dl. room
- 8 gr. vanillesuiker
- chocolade morkakrullen
(zie boven)
- 14 koekjes van 4 ½ cm. Ø
- 14 wit chocolade rondjes van
4 ½ cm. Ø (zie boven)

- 14 “Irish coffee”-taartjes
(zie boven)
- 14 bolletjes vanille-ijs (zie boven)
poedersuiker (eventueel)

Meng het goed en laat de massa afkoelen tot het gaat “hangen” (= *geleren*). Klop de **7 dl. room** stijf en spatel die door de suiker/ whisky/mokka siroop. Zet de “**koekringen**” op de werkbank en bestrijk, met een kwastje, de koek in de ring met de **abrikozenjam**. Vul nu de ringen met het “Irish coffe”-mengsel af. Zet ze dan in de grootte koeling om goed op te laten stijven.

Klop, voor *het vanille roomijs*, de **eierdooiers** met de **suiker** tot de massa ‘wit’ wordt.

Breng de **melk, room** en de **vanillesuiker**, al roerend aan de kook. Laat, van het vuur af, het geheel even trekken. Giet dan, onder voortdurend roeren, het vanille/room mengsel bij het eierdooier/suiker mengsel. Giet het terug in de pan waarin u de room kookte. Laat de crème au-bain-marie, of op een zacht vuur, binden. Blijf met een houten spatel roeren tot de crème aan de spatel blijft ‘hangen’. Haal de pan uit de bain-marie en blijf roeren tot de crème geheel afgekoeld is.

Doe tegen het uitserveren de crème in een sorbetière en draai er een mooi, stevig ijs van.

Smelt de **pure chocolade**, maar laat die niet warmer dan 36° C. worden. Breng hiermee een streep op het bord aan. Laat de chocolade in de grootte koeling opstijven.

Laat de **witte chocolade druppels** op 36° C. smelten en giet dit op een rvs schaalte van 16x20 cm. Laat het dan opstijven. Steek er met een steker van 4 ½ cm. Ø 14 rondjes uit. Schaaf krullen van de **morkachocolade repen**. Haal de “Irish coffee”-taartjes uit de koeling, plaats ze op een koud bord en verwijder de ring.

Klop de **room** met de **vanillesuiker** tot stijf op.

Smeer bovenop het “Irish coffee”-taartje een laagje vanille/room (*van de 3 ½ dl. room*) en strooi er wat **morkakrullen** op. Leg daarop het koekje van 4 ½ cm. Ø.

Smeer de bovenzijde van het koekje weer met wat vanille/room (*van de 3 ½ dl. room*) in en leg daarop een **wit chocolade rondje**.



Serveren

Leg bij elk “Irish coffee”-taartje op het bord een bolletje **vanille-ijs** op de chocolade streep.

Strooi er eventueel nog wat **poedersuiker** over uit.



CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . Februari

Pag. 4 Worcestershiresaus, vaak ingekort tot '**Worcestersaus**', is een gefermenteerde vloeibare kruidenrij van een complex mengsel dat oorspronkelijk is gemaakt door de chemici uit Worcester, John Wheeley Lea en William Henry Perrins, die het bedrijf Lea & Perrins gingen vormen. De ingrediënten mogen 18 maanden rijpen voordat ze worden gemengd en gebotteld in Worcester, Engeland; waar het exacte recept geheim wordt gehouden (*Worcestershire is een graafschap in de Engelse regio West Midlands*). Lea en Perrins bedachten het recept in de jaren 1830, maar het was niet naar hun zin en werd opzij gezet en vergeten. Pas toen de vaten vele maanden later werden herontdekt, was de smaak verzacht tot wat nu bekend staat als Worcestershiresaus. Een hoge rechtbank besliste op 26 juli 1876 dat Lea & Perrins niet over de rechten op de term *Worcestershiresaus* beschikte, en dus is de naam geen handelsmerk.

Lea & Perrins beweert de originele Worcestershiresaus te zijn en is misschien wel het leidende wereldwijde merk Worcestershiresaus, maar andere merken bieden vergelijkbare recepten.

Sommige kunnen vegetarisch of veganistisch zijn en kunnen andere kruiden toevoegen.

Worcestershiresaus is complex en uniek in zijn smaak en aroma, en wordt vaak gebruikt om sommige recepten voor eten en drinken te verbeteren. Het is bijvoorbeeld vaak een ingrediënt in

Welsh rarebit (= konijn uit Wales), *Caesarsalade*, *Oysters Kirkpatrick*, *deviled eggs*, en soms een ingrediënt in *chili con carne*, *rundvleesstoofpot* of andere *rund- en varkensvleesgerechten*. De saus wordt ook gebruikt voor het op smaak brengen van *cocktails* zoals de *Bloody Mary* of *Caesar*.

Een gefermenteerde vissaus, garum genaamd, was een hoofdbestanddeel van de Grieks-Romeinse keuken en van de mediterrane economie van het Romeinse Rijk, zoals de eerste-eeuwse encyclopedist Plinius de Oudere schrijft in zijn *Historia Naturalis* en in de vierde/vijfde eeuwse Romeinse culinaire tekst Apicius bevat ook garum in zijn recepten. Het gebruik van soortgelijke gefermenteerde ansjovissauzen in Europa kan worden terug gevoerd tot de 17e eeuw. Het merk Lea & Perrins werd in 1837 op de markt gebracht en is nog steeds het leidende, wereldwijde merk Worcestershiresaus. De oorsprong van het recept van Lea & Perrins is onduidelijk. De verpakking verklaarde oorspronkelijk dat de saus kwam "uit het recept van een edelman in de provincie".

Het bedrijf heeft ook beweerd dat 'Lord Marcus Sandys, ex-gouverneur van Bengalen' er in India mee in aanraking kwam, toen hij in de jaren 1830 in India samenwerkte met de Oost-Indische Compagnie en de lokale apothekers opdracht gaf om het te recreëren.

We citeren de volgende geschiedenis van de bekende Worcestersaus, zoals die in de wereld wordt gegeven.

Het label laat zien dat het bereid is "uit het recept van een edelman in de provincie". De edelman kan Lord Sandys zijn. Lady Sandys zei dat er een paar knappe apothekers in Worcester waren, die misschien het poeder konden verzinnen. De heren Lea en Perrins keken naar het recept, betwijfelden of ze alle ingrediënten konden kopen, maar zeiden dat ze hun best zouden doen en stuurden te zijner tijd een pakje met het poeder.

Vervolgens trof de gelukkige gedachte, iemand in het bedrijf, dat je van het poeder, in een oplossing, een goede saus kon maken. Het artikel zegt niet hoe het recept zijn weg vond naar de heren Lea en Perrins.

Toen het recept voor het eerst werd gemengd in de apotheek van John Wheeley Lea en William Henry Perrins, was het resulterende product zo sterk dat het als oneetbaar werd beschouwd en het vat in de kelder werd weggezet. Op zoek naar ruimte in de opslagruimte, enkele jaren later, besloten de scheikundigen het opnieuw te proberen en ontdekten dat de saus was gefermenteerd en nu milder en nu smakelijker was. In 1838 werden de eerste flessen "Lea & Perrins Worcestershire sauce" vrijgegeven aan het grote publiek. Op 16 oktober 1897 verhuisde Lea & Perrins de productie van de saus van hun apotheek naar een fabriek in de stad Worcester op Midland Road, waar het nog steeds wordt vervaardigd. De fabriek produceert kant-en-klare flessen voor de binnenlandse distributie en een concentraat voor het bottelen in het buitenland. In 1930 werd de Lea & Perrins-coöperatie gekocht door HP Foods, die op zijn beurt werd overgenomen door de Imperial Tobacco Company in 1967. HP werd in 1988 verkocht aan Danone en vervolgens in 2005 aan Heinz.

De **ingrediënten** van een traditionele fles Worcestershiresaus, zoals die in het UK wordt verkocht als "*The Original & Genuine Lea & Perrins Worcestershiresauce*", zijn: Gerstmoutazijn - geestazijn (= vorming van alcohol door azijn-vergisting) - melasse - suiker - zout - ansjovis - tamarinde extract - uien - knoflook - kruiden aroma en smaakstoffen. Aangenomen wordt dat de "smaakstoffen" sojasaus, citroenen, augurken en pepers omvatten. Aantekeningen uit de negentiende eeuw werden in 2009 door een bedrijfsrevisor Brian Keogh in een container gedumpt. De teruggevonden documenten worden tentoongesteld in de Worcester City Art Gallery & Museum. Ansjovis in veel Worcestershiresaus is een probleem (of kán een probleem zijn) voor mensen die allergisch zijn voor vis, voor veganisten en vegetariërs, die het eten van vis vermijden.

